






Process and device for producing sausage skins and sausage skin produced thereby

Patent number: DE19500470
Publication date: 1996-07-11
Inventor: LANGE JOHANNES (DE); PETERS JOACHIM (DE)
Applicant: HUCKFELDT & THORLICHEN (DE)
Classification:
- international: A22C13/00; A22C13/02; B32B5/16; B32B9/02;
B65D37/00; B32B35/00
- european: A22C13/00
Application number: DE19951000470 19950110
Priority number(s): DE19951000470 19950110

Also published as:

 WO9621359 (A1)
 EP0802735 (A1)
 US5992345 (A1)
 EP0802735 (B1)
 CA2209713 (C)

Abstract of DE19500470

A process and device for producing sausage skins with a coating of spice particles on the inside are distinguished in that the inside of the sausage skin is given an adhesive coating hardening from the liquid state and the spice particles are projected against the adhesive coating while it remains adhesive. The spice particle coating production may be interrupted from time to time, particularly at the points where individual sausage skins are to be joined.

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide



①9 BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

⑫ **Offenlegungsschrift**
⑩ **DE 195 00 470 A 1**

⑤1 Int. Cl.⁶:
A 22 C 13/00
A 22 C 13/02
B 32 B 5/16
B 32 B 9/02
B 65 D 37/00
// B32B 35/00

②1 Aktenzeichen: 195 00 470.1
②2 Anmeldetag: 10. 1. 95
④3 Offenlegungstag: 11. 7. 96

= US 5 992 345

DE 195 00 470 A 1

⑦1 Anmelder:
Huckfeldt & Thorlichen, 25436 Tornesch, DE

⑦4 Vertreter:
Glawe, Delfs, Moll & Partner, Patentanwälte, 80538
München

⑦2 Erfinder:
Lange, Johannes, 25451 Quickborn, DE; Peters,
Joachim, 25421 Pinneberg, DE

⑤4 Verfahren und Vorrichtung zum Herstellen von Wursthüllen sowie danach hergestellte Wursthülle

⑤7 Ein Verfahren und eine Vorrichtung zum Herstellen von Wursthüllen, die innenseitig eine Schicht von Gewürzpartikeln tragen, zeichnen sich dadurch aus, daß die Innenseite der Wursthülle mit einer aus dem flüssigen Zustand erstarrenden Haftschrift versehen und die Gewürzpartikeln gegen die Haftschrift geschleudert werden, solange diese klebfähig ist. Die Erzeugung der Gewürzpartikelschicht kann abschnittsweise unterbrochen werden, nämlich in den zum Abbinden einzelner Wursthüllen vorbestimmten Abschnitten.

DE 195 00 470 A 1